



Agent polyvalent de restauration collective

Direction des Services à la Population et de l'Education

Grade : Adjoint Technique ou Adjoint Technique Pal de 1^{ère} ou 2^{ème} classe

Groupe de fonctions : C2

Poste occupé par :

MISSIONS

- Gérer le lavage de la vaisselle, des équipements de cuisine ainsi que l'entretien des postes de travail et des locaux de la cantine
- Travailler dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires, et selon la charte qualité de l'établissement
- Peut réaliser d'autres tâches en cuisine, comme la préparation des ingrédients pour les recettes culinaires

SAVOIR FAIRE

Production, Construction, Qualité, Logistique

- Entretien, nettoyer un espace, un lieu, un local
- Essuyer et ranger la vaisselle, les ustensiles de cuisine
- Réaliser la plonge
- Vérifier l'état de propreté de la vaisselle et la ranger
- Appliquer les recommandations de dosage des différents produits d'entretien
- Eplucher des légumes et des fruits
- Ranger des produits ou marchandises selon leurs dates de validité et les conditions de conservation
- Dresser un inventaire des produits disponibles en réserve

Coopération, Organisation et Développement de ses compétences

- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Respecter les protocoles de sécurité en vigueur
- Respecter les standards qualité de l'établissement
- Respecter des règles, des consignes, normes et procédures opérationnelles

Pilotage, Gestion, Cadre réglementaire

- Evacuer et trier des déchets, des produits
- Mobiliser les écogestes

SAVOIR-ÊTRE

- Avoir l'esprit d'équipe
- Faire preuve d'autonomie et de réactivité

SAVOIRS

Produits, outils et matières

- Caractéristiques des produits d'entretien
- Utilisation d'une centrale de désinfection

Normes et procédés

- Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Chaîne du froid
- Techniques de conservation des aliments
- Règles et consignes de sécurité

CONDITIONS DE TRAVAIL

Temps non complet : 20H/Semaine

Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 12H00-17H00 en période scolaire

Planning spécifique et évolutif pendant les périodes de vacances scolaires

RATTACHEMENT

Fonctionnement et Localisation : Cuisines

Hiérarchique : N + 1 : Responsable Service Vie de la Collectivité

